

## BAR FOOD

### FRISCHE BRUSCHETTA

**CAPRESE** 8,00  
Tomatensauce,  
Mozzarella,  
Basilikum (A, G)

**PROSCIUTTO** 8,50  
Tomatensauce,  
Mozzarella,  
Prosciutto (A, G)



*Bruschetta*  
„Frisch zubereitet“



**TORTILLA CHIPS** 6,20  
mit Joghurt oder  
Garlic Salsa Dip



**PORTION OLIVEN** 4,20

## FIRST SIGNATURE DRINKS

<b>After Eight de Luxe</b> Hennessy V.S.O.P, Schokosirup, Pfefferminzsirup, Schlagobers	14,00
<b>Eau de Charente</b> Hennessy V.S.O.P, St Germain Elderflower, Green tea, Orangenblütenwasser	15,00
<b>First Penicillin</b> Ardbeg Ten, William Lawsons, Zitronensaft, Ingwer, Honig, Eiweiß, Orange Bitter	17,00
<b>Flor de Patrón</b> Patrón Silver, St Germain Ederflower Likör, Limettensaft, Agave Sirup, Himbeeren, Soda	15,00
<b>Gina´s Cooler</b> Gin, Gurkensirup, Gurkenscheibe, Limettensaft, frischer Ingwer, Ginger Ale	12,50
<b>Good Old Pal</b> Glenmorangie Lasanta Sherry Cask, Ron Johan Old Plum Rum, Drambuie, Lime Juice, Chocolate Bitters	15,00
<b>Old Mount</b> Mount Gay Black Barrel, Old Judge Falernum, Ingwersirup, Limettensaft, Grapefruitsaft	14,00
<b>Piedmont's Coffee</b> Frangelico, Baileys, Zucker, Kaffeeobers, Espresso	13,50
<b>Roman's Mojito</b> Old Judge Felernum, Bacardi Black, Minze, Limettensaft, Ananassaft	13,50
<b>Tennessee Cooler</b> Jack Daniel's, Limettensaft, Zuckersirup, frischer Ingwer, Ginger Ale	13,00
<b>The Ed</b> Ardbeg TEN , Peychaud's Bitters, Limette, Zucker, Eiweiß	15,00

## WINTER DRINKS

<b>Dark &amp; Stormy</b> Pusser's Navy Rum Black Label Gunpowder Proof 54,5%, Limette, Ginger Beer, Ingwerscheiben	14,-
<b>Frosty Mule</b> Calvados, Limettenspirale, Angostura Bitter, Ginger Beer, Zimt	14,-
<b>Grog (served hot)</b> Myers's Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Mandarinenlikör, Zimt, Gewürznelken, Honig	12,-
<b>Hennessy's Christmas</b> Hennessy VSOP, Wintersirup, Limettensaft, Apfelsaft	15,-
<b>Hot Toddy (served hot)</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Gewürznelken, brauner Zucker, Wasser	12,-
<b>Irish Coffee (served hot)</b> Irish Whiskey, Kaffee, brauner Zucker, Schlagobers	12,-
<b>Orange Punch (served hot)</b> Myers's Rum, Southern Comfort, Orangensaft, Zitronensaft, Zimt, Gewürznelken, brauner Zucker	12,-
<b>Plum'n Oil</b> Old Plum Rum, Old Judge Falernum, Limetten, Angostura Bitter	15,-
<b>Talisker Campfire Hot Chocolate (served hot)</b> Talisker 10 Y, Milch, Kakao	14,-
<b>Wintergarten (served hot)</b> Saint James Royal Ambre Rum Old Judge Falernum, Apfelsaft naturtrüb Limettensaft, Angostura Bitter	14,-

## Unsere Empfehlungen!

## INTERNATIONAL LONGDRINKS

Diese Drinks erhält man in jeder Bar der Welt. Sie sind einfach und schnell zubereitet, so wie der Klassiker Gin-Tonic, der schon seit der britischen Kolonialzeit getrunken wird.

Bombay Sapphire Gin & Schweppes Dry Tonic	11,50
Tanqueray No.Ten Gin & Fever Tree Tonic	13,50
Roku Suntory Gin & Fever Tree Tonic	13,00
Isfjord Gin & Fever Tree Tonic	13,00
Hendricks Gin & Fentimans Tonic	13,50
Botanist Islay Dry Gin & Fever Tree Tonic	13,50
Glendalough Wild Botanical Gin & Fever Tree Tonic	13,00
Star of Bombay Gin & Schweppes Dry Tonic	13,50
Hands On Gin & Fever Tree Tonic	13,00
Malfy Gin & Fever tree Mediterranean Tonic	13,50
Mare Gin & Fever Tree Mediterranean Tonic	13,50
Brockmans Gin & Fever Tree Tonic	14,00
Monkey 47 Gin & Fever Tree Tonic	15,50
Sipsmith VJOP 57,7% Vol & Schweppes Dry Tonic	15,50
Garden & Fever Tree Tonic Tanqueray Gin, Maraschino, Limettensaft, Salatgurke, Minze, Truth Celery Bitter, Fever Tree Tonic	14,50
Campari Orange / Soda / oder Grapefruit	9,00
Bourbon Whiskey & Coca Cola	12,00
Jack Daniels & Coke	12,50
Stolichnaya Vodka Wellness (mit Sodawasser und Limette)	10,50
Stolichnaya Vodka & Fever Tree Bitter Lemon	11,50
Stolichnaya Vodka & Red Bull	11,50
Hennessy VS & Coca Cola	13,00

## THE APERITIF

Als Aperitifs (lateinisch aperire = (er)öffnen) bezeichnet man die Getränke, die vor dem Essen getrunken werden. Sie sollen von der Menge her nicht zu reichlich bemessen sein, damit sie den Magen nicht belasten.

<b>Americano</b> Campari, Vermouth rosso, Sodawasser - (0)	11,00
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol, Cremant, Sodawasser - (0)	10,50
<b>Boulevardier</b> Knob Creek Rye, Campari, Antica Formula	15,00
<b>Campari Cocktail</b> Campari, Vodka, Angostura Bitter	11,00
<b>Dublin Minstrel</b> Connemara Peated, Chartreuse Verte, Maraschino, Limettensaft	15,00
<b>Fabiola</b> Hennessy V.S.O.P., Grand Marnier, Martini Riserva Ambrato	15,00
<b>Grey Goose Espresso Martini</b> Grey Goose, Kaffeelikör, Espresso, Prise Fleur de Sel	14,00
<b>Hendrick's Gimlet</b> Hendrick's Gin, Lime Juice, Gurke	14,00
<b>Manhattan (auch Dry und Perfect)</b> Canadian Whisky, Vermouth rosso, Angostura Bitter - (0)	11,50
<b>Negroni</b> Bombay Sapphire Gin, Campari, Vermouth rosso - (0)	11,50
<b>Passion Fruit Martini</b> Vanillevodka, Aloha Fassionola, Limettensaft, Zuckersirup	14,00
<b>Star Negroni</b> Star of Bombay, Martini Bitter, Martini Riserva Rubino	14,00
<b>Stoli Elite Martini</b> Stoli Elite, Vermouth Dry, Oliven	14,00

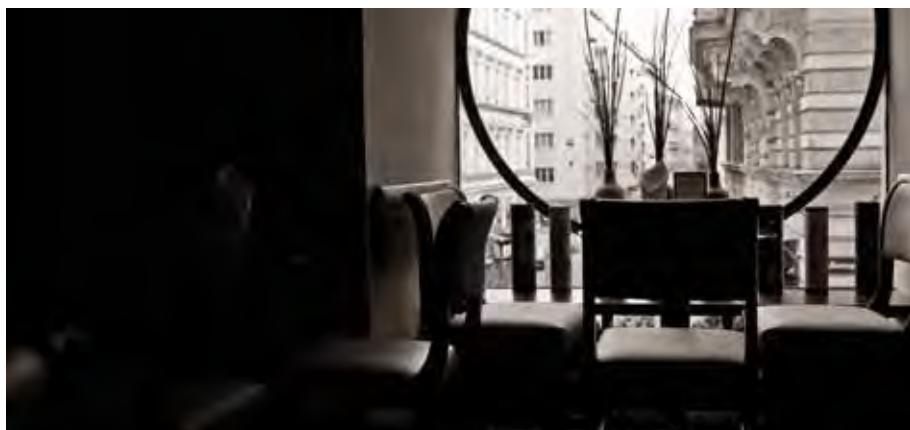
## THE APERITIF

<b>Dirty Martini</b> Gin, Vermouth Dry, Olivensaft, Olive - (0)	11,50
<b>Dry Martini</b> Gin, Vermouth Dry, Olive - (0)	11,50
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Creme de Cacao, Espresso	11,50
<b>Fino Martini</b> Gin, Sherry Dry, Lemon Twist	11,50
<b>Knickerbocker Cocktail</b> Gin, Vermouth Dry, Vermouth Rosso, Lemon Twist - (0)	11,50
<b>Martinez</b> Gin, Vermouth Dry, Triple Sec, Orange Bitter - (0)	11,50
<b>Smocky Martini</b> Gin, Vermouth Dry, Laphroaig 10Y, Lemon Twist - (0)	12,00
<b>Vesper (Shaked not Stirred)</b> Gin, Vodka, Vermouth Lillet, Lemon Twist - (0)	11,50
<b>Vodka Martini (Vodkatini)</b> Vodka, Vermouth Dry, Olive - (0)	11,00



## THE MULES

<b>Botanist Mule</b> Botanist Gin, Gurke, Limette, Fever-Tree Ginger Beer	14,00
<b>Caribbean Mule</b> Mount Gay Black, Old Judge Felernum, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	15,00
<b>Russian Mule</b> Russian Standard Platinum Vodka, Gurke, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	12,50
<b>Rye Mule</b> Bulleit Rye Whiskey, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	13,00
<b>Islay Mule</b> Laphroaig Quarter Cask, Limette, Minze, Fever-Tree Ginger Beer	14,00
<b>Rosemary Mule</b> Rosmarin Vodka, Gurke, Limette, Rosmarin, Fever-Tree Ginger Beer	13,00
<b>Pink Ten</b> Tanqueray No. 10 & Fever Tree Aramotic Tonic	13,00
<b>Henny &amp; Ginger</b> Hennessy V.S. & Fever Tree Ginger Ale	13,00
<b>Wild Horse</b> Bulleit Rye & Fever Tree Ginger Ale	13,00



## THE COLADAS

Die Coladas versüßen unser Leben und lassen jeden von Meer, weißen Stränden und Palmen träumen. Die Piña Colada ist mittlerweile ein Bar-Klassiker.

<b>Bellevue</b> Bacardi, Triple sec, Kokossirup, Ananassaft, Zitronensaft	12,50
<b>Blue Hawaiian</b> Bacardi, Blue Curaçao, Batida de Coco, Ananassaft	12,50
<b>Chi Chi</b> Vodka, Kokossirup, Obers, Ananassaft	12,50
<b>Dominican Coco Loco</b> Bacardi, Amaretto, Grenadine, Ananassaft, Kokossirup, Obers	12,50
<b>Flying Cangooroo</b> Bacardi, Vodka, Galliano, Ananassaft, Kokossirup, Obers	12,50
<b>Piña Colada</b> Myers's Rum, Bacardi, Kokossirup, Batida de Coco, Ananassaft, Obers	12,50
<b>Tropical Dream</b> Bacardi, Creme de Café, Crème de Bananes, Orangensaft, Kokossirup, Obers	12,50
<b>Swimming Pool</b> Bacardi, Vodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Obers	13,00



## GIN DRINKS

Gin ist ein „Ableger“ des holländischen Genevers. Bereits im 17. Jahrhundert verstand man es in Holland einen besonders guten Getreidebranntwein mit Wacholderaroma zu brennen, der aber nur medizinischen Zwecken diene und daher in Apotheken erhältlich war. Als „Erfinder“ wird ein gewisser Dr. Sylvius von Leiden genannt. Englische Soldaten lernten das Getränk auf den niederländischen Schlachtfeldern kennen und gegen Ende des 17. Jahrhunderts machte man in London schon einen ganz passablen „Geneva“. (Aus dem Wort „Geneva“ entstand dann später „Gin“, also eine Abkürzung.) Über Nacht wurde „Gin“ populär, aber seine Beliebtheit führte zu einer Katastrophe. Wurden 1690 rund 2,5 Millionen Liter Gin getrunken, so waren es im Jahre 1729 bereits 25 Millionen Liter. Aus alten Chroniken erfahren wir, daß in London jedes vierte Haus eine Schnapskneipe gewesen sei, und es sollen schreckliche Zustände geherrscht haben. In den Jahren zwischen den Weltkriegen wurde Gin schließlich als ein wirklich internationales Getränk bekannt, und dies war nicht zuletzt dem Cocktail zu verdanken, der damals seinen Siegeszug durch Amerika und schließlich in der gesamten westlichen Welt antrat.

### Gin Shortdrinks

<b>Alaska</b> Gin, Chartreuse Jaune, Orange Bitter	11,50
<b>Gimlet</b> Gin, Lime Juice Cordial	11,50
<b>Paradise</b> Gin, Apricot Brandy, Orangensaft	11,50
<b>Red Lion</b> Gin, Grand Manier, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	11,50
<b>Rheingold</b> Gin, Cointreau, Vermouth dry, Campari - (O)	11,50
<b>White Lady</b> Gin, Triple sec Curaçao, Zitronensaft	11,50
<b>Gin Basil Smash</b> Botanist Gin, frischer Basilikum, Limettensaft, Zucker	14,00

## GIN DRINKS

### Gin Longdrinks

<b>Apricot Cooler</b> Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	12,00
<b>Blue Moon</b> Gin, Blue Curaçao, Ananassaft, Zitronensaft, Sprite	12,00
<b>Pimm's Cup</b> Pimm's No. 1, Sprite, Früchte	12,00
<b>Pure Love</b> Pink Gin, Grenadine, Zitronensaft, Ginger Ale	12,00
<b>Raffles Singapore Sling</b> Gin, Cherry Brandy, Triple sec Curaçao, Bénédictine, frische Säfte, Angostura	12,50
<b>Singapore Sling</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Cherry Brandy, Angostura, Sodawasser	12,00
<b>Gin Fizz</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	12,00
<b>Royal Fizz</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, ganzes Ei, Sodawasser - (C)	12,50
<b>Silver Fizz</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß, Sodawasser - (C)	12,50
<b>Sea Breeze Cooler</b> Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Angostura Bitter, Sodawasser, Minzezweige	12,00
<b>Tom Collins</b> Gin, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser, Angostura Bitter	12,00

## VODKA DRINKS

Die Geschichte des Vodkas beginnt in jenem Teil Polens, der später russisch wurde. Der Name Vodka bedeutet nichts anderes als Wässerchen. Die Russen hängten an ihr Woda (Wasser) die Verkleinerungsilbe -ka und hatten somit einen harmlosen Namen für ihr wasserklares, hochprozentiges Destillat. Damals spielte Vodka ausschließlich in Rußland und allenfalls noch im alten Polen eine Rolle. Die Eroberung der Weltmärkte ist Vodka-fabrikanten aus zaristischer Zeit zu verdanken, die die Tradition des Wässerchenbrennens nach uralten Familienrezepten in der Emigration fortsetzten und in Westeuropa und Amerika neue Produktionsstätten schufen. Vor allem die Amerikaner lieben den Vodka sehr, stellen ihn in großen Mengen her und benutzen ihn für viele Cocktails.

### Vodka Shortdrinks

<b>Black Russian</b> Vodka, Kahlúa	11,00
<b>Caipiroska</b> Vodka, halbe Limette, brauner Zucker	12,00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, Triple sec Curaçao, Lime Juice Cordial, Cranberry Juice, Limettensaft	11,00
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, Creme de Cacao, Espresso	11,50
<b>Godmother</b> Vodka, Amaretto	11,00
<b>Vodka Gimlet</b> Vodka, Lime Juice Cordial	11,00
<b>Vodka Sour (oder mit Eiweiß 12,00)</b> Vodka, Zitronensaft, Zucker, Orangensaft	11,00
<b>White Russian</b> Vodka, Kahlúa, Schlagobers	11,00
<b>Orgasmus</b> Vodka, Creme de Café, Bailey's Irish Cream, Obers - (G)	11,00
<b>Vodka Martini (Vodkatini)</b> Vodka, Vermouth Dry, Olive - (O)	11,00

## VODKA DRINKS

### Vodka Longdrinks

<b>Bloody Mary</b> Homemade Chili-Vodka, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestershire-Sauce, Tomatensaft, Sellerie	12,50
<b>Cape Codder</b> Vodka, Cranberry Juice	12,00
<b>Die Gurke</b> Vodka, Limettensaft, Maracujasirup, Orangensaft, Gurkenscheiben, Ginger Ale	12,00
<b>Fuzzy Navel</b> Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft	12,00
<b>Greyhound</b> Vodka, Grapefruitsaft	12,00
<b>Pipeline</b> Vodka, Zitronensaft, Ananassaft, Mandelsirup, Gurkenscheiben - (E)	12,00
<b>Screwdriver</b> Vodka, Orangensaft	12,00
<b>Sex on the Beach</b> Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Preiselbeersaft	12,00



## WHISK(E)Y DRINKS

Im Gälischen, der Sprache der Kelten, die heute nur noch in Irland ein amtliches Dasein fristet, wurde das Getreidedestillat, das das Geheimnis langen Lebens bergen soll, als „Uisge Beatha“ (Lebenswasser) bezeichnet.

Es ist anzunehmen, daß „Uisge Beatha“ von Irland aus nach Schottland gekommen ist, wo es zunächst in Klöstern hergestellt wurde. Später sollen ein paar Skoten, die aus Irland kamen, im schottischen Hochland „Uiskie“ gebrannt haben, der nur für den Hausgebrauch bestimmt war. Im Laufe der Jahrhunderte verbreitete sich die Uiskieherstellung über das ganze schottische Hochland, lieferte doch die Natur die wesentlichen Elemente:

Einmal die Gerste für das Malz, dann das über rote Granitfelsen zu Tal fließende klare Wasser der Highlandmoorquellen, zum Anderen die frische Bergluft unter den jodhaltigen Meereswinden und ferner den dunklen Torf der Hochmoore. Mit Emigranten kam der Whisk(e)y nach Amerika und spielt seitdem in den Bars eine bedeutende Rolle.

### Whisk(e)y Shortdrinks

<b>Godfather</b> Bourbon Whiskey, Amaretto	12,00
<b>Golden Nail</b> Bourbon Whiskey, Southern Comfort	12,00
<b>Millionaire</b> Bourbon Whiskey, Triple sec Curaçao, Grenadine, Zitronensaft	12,00
<b>New Yorker</b> Bourbon Whiskey, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	12,00
<b>Old Fashioned</b> Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker, Sodawasser	12,00
<b>Rusty Nail</b> Scotch Whisky, Drambuie	12,00
<b>Whiskey Sour (oder mit Eiweiß 13,00)</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	12,00
<b>Continental Sour</b> Bourbon Whiskey, frischer Zitronensaft, Zucker, Portwein Ruby, Eiweiß, Angostura	13,50

## WHISK(E)Y DRINKS

### Whisk(e)y Longdrinks

<b>Colonel Collins</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser, Angostura Bitter	12,50
<b>Bourbon Daisy</b> Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zucker, Grenadine, Sodawasser	12,50
<b>Dallas</b> Bourbon Whiskey, Southern Comfort, Ginger Ale	12,50
<b>Mint Julep</b> Bourbon Whiskey, Minzeblätter, Zucker, Sodawasser	12,50
<b>Highland Special</b> Scotch Whisky, Noilly Prat, Orangensaft - (O)	12,50
<b>Horse's Neck</b> Bourbon Whiskey, Angostura, Ginger Ale	12,50

## COGNAC DRINKS

„Brandy is Dandy“ so heißt es. In England und den USA, wo dieser Spruch häufig gebraucht wird, heißen alle Branntweine, auch der Cognac, „Brandy“.

### Cognac / Brandy Shortdrinks

<b>Brandy Sour (oder mit Eiweiß 13,50)</b> Hennessy VS, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	12,50
<b>Brandy Alexander</b> Hennessy VS, Crème de Cacao brown, Obers	12,50
<b>Pisco Sour (oder mit Eiweiß 13,00)</b> Pisco, Limettensaft, Zucker, Angostura Bitter	12,00

## RUM DRINKS

Christoph Kolumbus entdeckte auf seiner Suche nach einem Seeweg nach Indien ein paar Inseln im Karibischen Meer, die er West-Indien nannte. Spanische Siedler waren es, die Zuckerrohr anbauten. Ob es die Siedler waren, die den ersten Rum brannten, oder aber Sklaven um ihr hartes Los zu vergessen, läßt sich heute nicht mehr feststellen. Fest steht nur, daß die Existenz des Rums erstmals vor etwas über 300 Jahren, als britische Seeleute nach West-Indien kamen, registriert wurde. Die Briten nannten das hochprozentige Getränk „Killdevil“ (Teufelstöter). Rum zum Überleben nahm Defoes Robinson mit auf eine Insel und Rum zum Sterben brauchte Admiral Nelson. Als er in der Schlacht von Trafalgar gefallen war, brachte man ihn in einem mit Rum gefüllten Sarg nach Hause. In der Geschichte der Mixgetränke hat der Rum seine Hochs und Tiefs gehabt. Seine letzte Blüte hatte er in den Zwanziger Jahren auf Kuba, das damals unbestritten die Welthauptstadt des Cocktails war.

### Rum Shortdrinks

<b>Caipirinha</b> Cachaça, halbe Limette, brauner Zucker	12,00
<b>Caipirissima</b> Rum, halbe Limette, brauner Zucker	12,00
<b>Daiquiri Natural</b> Rum, Zucker, Limettensaft	11,00
<b>El Presidente</b> Rum, Triple sec Curaçao, Vermouth dry, Grenadine	11,00
<b>Ernest Hemingway Special</b> Rum, Maraschino, Grapefruitsaft, Limettensaft	11,00
<b>First Daiquiri</b> Rum, Aloha Fassionola, Limettensaft	11,00
<b>Havana Gimlet</b> Havana 3y, Limejuice Cordial	11,00
<b>Southern Havana</b> Havana 3y, Triple sec Curaçao, Southern Comfort, Limettensaft	11,00

## RUM DRINKS

### Rum Longdrinks

<b>Banana Daiquiri</b> Rum, Zucker, Zitronensaft, halbe Banane	12,00
<b>Cuba Libre</b> Rum, Limettenstück, Coca Cola	12,00
<b>Havana Special</b> Havana Club, Maraschino, Ananassaft, Limettensaft	12,00
<b>Myers's Sharkbite</b> Myers's Rum, Limettensaft, Orangensaft, Grenadine	12,00
<b>Mojito</b> Rum, Minzeblätter, brauner Zucker, Limettensaft, Soda, Angostura Bitter	12,50
<b>Pedro Collins</b> Rum, Zucker, Zitronensaft, Sodawasser, Angostura Bitter	12,00
<b>Strawberry Daiquiri (Nur Saisonal)</b> Rum, Zucker, Zitronensaft, frische Erdbeeren	12,50





## TEQUILA DRINKS

Das Nationalgetränk der Mexikaner ist eine Erfindung der Nahua-Indianer. Bei den Tolteken und Azteken spielte Tequila eine so wichtige Rolle, daß man ihm zu Ehren einen Gott benannte und eine Pyramide erbaute. Tequila und Mezcal werden aus dem Saft destilliert, der durch Zermahlen und Erhitzen dem Strunk der blaugrünen Maguey-Agave entzogen wird. Tequila darf sich jedoch nur jenes Agavendestillat nennen, das in den Provinzen Nayarit, Colima, Guanajuato, Michoacan und Jalisco, wo auch die Stadt Tequila liegt, erzeugt wird, während der Mezcal oft noch auf alte bäuerliche Art in Erdmeilern gebrannt wird. Das Wort Mezcal leitet sich von Metl ab, dem indianischen Wort für Agave, der Mezcal kommt aus der Provinz Oaxaca.

### Tequila Shortdrinks / Longdrinks

<b>Margarita</b> Tequila, Triple sec Curaçao, Limettensaft, Salzlippe	11,00
<b>Latin Lover</b> Tequila, Cachaça, Triple sec, Curaçao, Zitronensaft, Lime Juice Cordial, Orangensaft, Maracuja Sirup, Grenadine	12,00
<b>Pepe</b> Tequila, Cachaça, Triple sec, Grapefruitsaft, Roses Limejuice, Zitronensaft	12,00
<b>Strawberry Margarita (Nur Saisonal)</b> Tequila, frische Erdbeeren, Zitronensaft, Zucker	12,50
<b>Tequila Comfort</b> Tequila, Southern Comfort, Orangensaft	12,00
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	12,50



## LIQUEUR DRINKS

Als Katharina von Medici nach Frankreich heiratete, hatte sie, wie damals jeder fürstliche Hof in Italien, bereits unter ihren Köchen einen Spezialisten für Süßigkeiten aller Art, wozu damals auch die Herstellung von Likör gehörte. Bereits im 18. Jahrhundert verfügte man über eine erstaunlich große Zahl von Fruchtlikören. In Frankreich fiel die italienische Saat auf fruchtbaren Boden, denn noch heute ist man dort führend in der Herstellung von Edellikören.

### Liqueur Shortdrinks / Longdrinks

<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	10,50
<b>Aperol Fizz</b> Aperol, Zitronensaft, Zucker, Sodawasser	12,00
<b>Aperol Sour</b> Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	10,50
<b>P.S. I love you</b> Amaretto, Creme de Café, Bailey's Irish Cream, Obers - (G)	10,50
<b>First Black Mozart (Longdrink)</b> Black Mozart Chocolate Liqueur, Creme de Café, Orgeatsirup, Doppelter Espresso, Brandy	13,00
<b>Southern Comfort Sour</b> Southern Comfort, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker	10,50



## FRUIT PUNCHES

Die Fruit Punches sind beliebte Cocktails aus den Tropen, die die Hitze erträglicher machen und erfrischen. Vor allem der Planter's Punch, den wohl jede Bar in der Karibik anders zubereitet, erfreut sich großer Beliebtheit.

<b>Bahama Mama</b> Black Rum, Malibu, Coruba 74%, Creme de Café, Zitronensaft, Ananassaft	13,50
<b>Hurricane</b> Black Rum, White Rum, Aloha Fassionola, Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft	13,00
<b>Mai Tai</b> Black Rum, White Rum, Mandelsirup, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Ananassaft	12,50
<b>Planter's Punch</b> Black Rum, White Rum, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Grenadine	13,50
<b>West Indian Punch</b> Black Rum, White Rum, Crème de Bananes, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft	13,50
<b>Scorpion</b> Black Rum, White Rum, Brandy, Mandelsirup, Triple sec Curaçao, Orangensaft, Zitronensaft	13,50



## CREMANT COCKTAILS

Es gibt bekanntlich eine Unmenge von Schaumweinen und nicht wenige davon sind hervorragend, aber nach Ansicht aller großen Kenner gibt es doch keinen, der dem klassischen Sekt den Rang ablaufen könnte. Es ist „Sekt“, der die großen Ereignisse unseres Lebens verschönert, der jeden Anlaß zu einem Fest werden läßt.

<b>Champagner Cocktail</b> Cremant, Grand Marnier, Coqnac, Angostura, Würfelzucker - (0)	10,00
<b>French 75</b> Cremant, Gin, Zitronensaft, Zucker - (0)	9,50
<b>Harry's Pick-Me-Up</b> Cremant, Brandy, Zitronensaft, Grenadine - (0)	9,50
<b>Cucumber-Mint Sparkler</b> Cremant, Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Gurken, frischer Minze - (0)	9,50



## MINICOCKTAILS-SHOOTERS

Ein Trend aus den Vereinigten Staaten, der auch bei uns immer beliebter wird. Shooters trinkt man in einem Zug aus.

<b>B 52</b> Kahlúa, Bailey's Irish Cream, Grand Marnier, Coruba 74% - (G)	7,50
<b>Basil Shot</b> (Mindestbestellung 4 Stück) Gin, Zitronensaft, Zucker, frischer Basilikum	6,50
<b>Black Banana</b> Black Mozart Chocolate Liqueur, Creme de Bananes, Rum	6,50
<b>Black Out</b> Black Mozart Chocolate Liqueur, Vodka, 74% Coruba Rum	6,50
<b>Espresso Martini Shot</b> (min. Bestellung 4 Stück) Vodka, Kahlúa, Creme de Cacao, Espresso	6,50
<b>Hot Shot</b> Vodka, Crème de Menthe white, Tabasco	6,50
<b>La Passion</b> Gin, Aloha Fassionola, Limettensaft	6,50
<b>Limes</b> Vodka, Lime Juice Cordial	6,50
<b>Mexican Missile</b> Tequila, Chartreuse Verte, Tabasco	6,50
<b>Strawberry Shot</b> (Mindestbestellung 4 Stück) Erdbeere, Rum, Zitronensaft, Zucker	6,50
<b>Vanilla</b> Vodka Vanilla, Roses Lime Juice	6,50



## HEAVY DRINKS

Diese Drinks sind für die hartgesottenen „Barflys“ ausgesucht. Wir bewahren gerne Ihre Autoschlüssel für Sie auf!

<b>Go-Go Juice</b> Vodka, Gin, Bacardi, Blue Curaçao, Tequila, Zitronensaft, Zucker, Sprite	13,50
<b>Long Island Iced Tea</b> Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Coca Cola	13,50
<b>Long Beach Iced Tea</b> Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple sec Curaçao, Zitronensaft, Cranberry Juice	13,50
<b>Petrifier</b> Vodka, Brandy, Gin, White Rum, Grand Marnier, Calvados, Triple sec Curaçao, Angostura, Grenadine, Ginger Ale	15,50
<b>Rum Runner</b> Black Rum, White Rum, Crème de Bananes, Brombeerlikör, Limettensaft, Grenadine, Overproof Rum 74%	13,50
<b>Tiki Mai Tai</b> Pusser's Gunpowder Proof British Navy Rum, Mount Gay Rum Black Barrel, Limettensaft, Orgeatsirup.	14,00
<b>Zombie</b> Overproof Rum 74%, Black Rum, White Rum, Aloha Fassionola, Cherry Brandy, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	13,50



## NON-ALCOHOLIC DRINKS

<b>Coconut Kiss</b> Kokossirup, Obers, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine	9,00
<b>Coco Banana</b> Halbe Banane, Kokossirup, Ananassaft, Obers	9,00
<b>First Summer</b> Limettensaft, Minzeblätter, Pfirsichsirup, Ginger Ale	9,00
<b>Florida</b> Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft, Grenadine	9,00
<b>Shirley Temple</b> Zitronensaft, Grenadine, Ginger Ale	9,00
<b>Virgin Mary</b> Tomatensaft, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Tabasco, Worcestershire-Sauce, Sellerie	9,00
<b>Flo reale Sprizz</b> Martini Flo reale, Apfelsaft, Soda, Zitronenzeste	9,00
<b>Vivace Vivace</b> Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Ginger Beer	9,00



## SOFT DRINKS

Fever Tree Ginger Ale	0,20 l	4,70
Fever Tree Bitter Lemon	0,20 l	4,70
Fever Tree Ginger Beer	0,20 l	4,70
Coca Cola	0,20 l	4,00
Coca Cola Light	0,20 l	4,00
Sodawasser	0,25 l	3,10
Römerquelle Mineralwasser mit/ohne	0,33 l	3,30
Soda Wellness (mit frischen Zitronensaft)	0,25 l	3,40
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	5,50
Frisch gepresster Grapefruitsaft	0,25 l	5,50
Red Bull	0,20 l	5,50
Espresso		3,80

## TONIC

Fever Tree Tonic	0,20 l	4,70
Fever Tree „Mediterranean Tonic“	0,20 l	4,70
Fever Tree „Aromatic Tonic“ (Angostura Rinde)	0,20 l	4,70
Fentimans Tonic	0,125 l	4,70
Schweppes Dry Tonic	0,20 l	4,20

## BEERS

Trumer Pils - (A)	0,33 l	4,90
Obertrumer Original Zwickl - (A)	0,33 l	5,20

Die FIRST AMERICAN BAR Cocktailkarte ist bei uns für einen geringen Druckkostenbeitrag von 15,- erhältlich. Die Rechtmäßigkeit des Erwerbs wird durch den Firmenstempel und die Unterschriften der Crew der First American Bar bestätigt!

Karten ohne Stempel und Unterschrift sind Eigentum der First American Bar!



Ein Vierteljahrhundert First American Bar

**FIRST**  
AMERICAN BAR

22. Auflage © Oktober 2022, Änderungen vorbehalten.  
Alle Preise und Angaben ohne Gewähr. Preise sind Inklusivpreise in Euro.  
Konzeption: Zoran Djurovic, Ababacar Sy, Layout/Gestaltung: Morawetz Andreas

## ALLERGENE

### Kennzeichnung der 14 Allergene im Überblick!



#### A - Glutenhaltiges Getreide

Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



#### B - Krebstiere

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren



#### C - Eier

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiweiß, E 222 – Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis



#### D - Fisch

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce



#### E - Erdnuss

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



#### F - Soja

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu



#### G - Milch oder Laktose

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)



#### H - Schalenfrüchte

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse



#### L - Sellerie

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver



#### M - Senf

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



#### N - Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



#### O - Sulfite

Mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein



#### P - Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



#### R - Weichtiere

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares